

## Weißer Glühwein







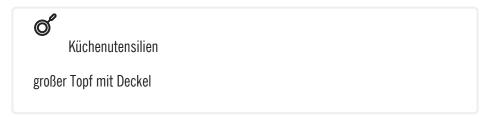


## Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	2 St.
Äpfel, rot	1 St.
Zimtstange	2 St.
Nelken	4 St.
Brauner Zucker	4 EL
Apfelsaft, naturtrüb	200 ml
weißer Rum	4 EL
Weißwein, halbtrocken	600 ml

## Zubereitung



- 1. Orangen waschen und 1 Orange in Scheiben schneiden. Die andere Orange halbieren und Saft auspressen. Apfel waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in dünne Spalten schneiden.
- 2. In einem Topf Orangenscheiben, Orangensaft, Apfelspalten, Zimtstangen, Nelken, Zucker, Apfelsaft, Rum und Weißwein auf niedriger Stufe erhitzen. Weißen Glühwein zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Der Glühwein sollte dabei nicht kochen.
- 3. Weißen Glühwein in Tassen servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Gebe alle Gewürze in einen Teebeutel, so kannst du sie einfach herausnehmen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	247 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g